
Ano Letivo 2022-23

Unidade Curricular INTRODUÇÃO AO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Cursos SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 18101010

Área Científica FORMAÇÃO TÉCNICA,INDÚSTRIAS ALIMENTARES

Sigla FT

Código CNAEF (3 dígitos) 541

Contributo para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS (Indicar até 3 objetivos) 4;12;3

Línguas de Aprendizagem Português /Inglês

Modalidade de ensino

Diurno.

Docente Responsável

Ludovina Rodrigues Galego

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Ludovina Rodrigues Galego	PL; TP	TP1; PL1	7.5TP; 22.5PL

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
1º	S2	7.5TP; 22.5PL	75	3

* A-Anual;S-Semestral;Q-Quadrimestral;T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Não aplicavel.

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- A - Conhecer a evolução histórica dos alimentos e da sua produção.
- B - Reconhecer o paralelismo da nossa alimentação e da designada Alimentação Mediterrânea.
- C - Conhecer os principais grupos de alimentos e linhas simples de fabrico.
- D - Conhecer processos de produção e conservação de alimentos atuais.

Conteúdos programáticos

- 1.1 O conceito de alimento e sua evolução ao longo dos tempos;
- 1.2 Evolução da produção de alimentos;
- 1.3 Normas e legislação sobre alimentos, sua importância e constante atualização;
- 1.4 A cadeia alimentar: matéria-prima, processamento, conservação, distribuição, comercialização e consumo.
- 1.5 A preparação tradicional de alimentos e a sua relação com a alimentação Mediterrânica.
- 1.6 A trilogia alimentar mediterrânica: o azeite, o vinho e o pão e a sua importância no sistema alimentar.
- 1.7 Outros alimentos encontrados na alimentação mediterrânica.
- 1.8 Características gerais dos principais grupos de alimentos.
- 1.9 Peixes, moluscos e crustáceos.
- 1.10 Carnes e produtos cárneos.
- 1.11 Leites e produtos lácteos.
- 1.12 Óleos e gorduras.
- 1.13 Cereais e derivados.
- 1.14 Legumes e produtos derivados.
- 1.15 Frutos e derivados.
- 1.16 Chá, café e cacau.
- 1.17 Bebidas alcoólicas e não-alcoólicas.
- 1.18 Técnicas recentes de produção e conservação de alimentos.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

A avaliação desta disciplina pressupõe a realização de 1 testes com um peso de 60 % para a avaliação final, a realização de um trabalho de pesquisa em grupo com um peso de 20 % para a avaliação final e a preparação de um caderno de aulas práticas e respetiva participação prática com um peso de 20 % para a nota final. Os alunos, que tenham nota inferior a 8 nalgum dos módulos de avaliação, poderão fazer exame final.

A aprovação nesta disciplina obriga a que, em cada componente da avaliação o aluno tenha um mínimo de 8 e que a média final seja 10.

Bibliografia principal

Aguilera, C., (1997) História da Alimentação Mediterrânica, Terramar, Lisboa, 268 pp.

Barham, P., (2002) La Cocina y la Ciência, Editorial Acribia, Zaragoza, 210 pp.

Guerreiro, M., Mata, P., (2010) A cozinha é um laboratório, Fonte da Palavra, Lisboa, 142 pp.

Leonardi, J.G. & Azevedo, B.M. (2018). Métodos de Conservação de Alimentos. Revista Saúde em Foco, 10: 51-61.

Medina, X. (Ed.), (1996). La alimentación mediterránea ? história, cultura, nutrición, Icaria Editorial, Barcelona, 440 pp.

This, H., (2006) Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor, Columbia University Press, 377 pp.

Vários autores, (2001). Fundamentos de tecnologia de los alimentos, editor, Horst-Dieter Tscheuschner, Editorial Acribia, S. A., Zaragoza, 760 pp.

Vicente, A.M. (2010) Nuevo Manual de Industrias Alimentares, A. Madrid Vicente, Editores, Madrid, 608 pp.

Valagão, M.M, Célio, V., Gomes, B. (2015) Algarve Mediterrânico Tradição, Produtos e cozinha, Tinta-da-china, Lisboa, 320 pp.

Academic Year 2022-23

Course unit INTRODUCTION TO FOOD PROCESSING

Courses Food Safety and Hygiene

Faculty / School INSTITUTE OF ENGINEERING

Main Scientific Area

Acronym

CNAEF code (3 digits) 541

Contribution to Sustainable Development Goals - SGD (Designate up to 3 objectives) 4; 12; 3

Language of instruction Portuguese / English

Teaching/Learning modality Daytime

Coordinating teacher Ludovina Rodrigues Galego

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ludovina Rodrigues Galego	PL; TP	TP1; PL1	7.5TP; 22.5PL

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours	T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
	0	7.5	22.5	0	0	0	0	0	75

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

Not applicable

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

- A - To know the historical evolution of food and its production.
- B - To recognize the parallelism of our food and the so-called Mediterranean Food.
- C - To know the main food groups and simple manufacturing lines.
- D - To know current food production and conservation processes.

Syllabus

- 1.1 The concept of food and its evolution over time;
- 1.2 Evolution of food production;
- 1.3 Rules and legislation on food, its importance and constant updating;
- 1.4 The food chain: raw material, processing, conservation, distribution, marketing and consumption.
- 1.5 Traditional food preparation and its relationship with Mediterranean food.
- 1.6 The Mediterranean food trilogy: olive oil, wine and bread and their importance in the food system.
- 1.7 Other foods found in Mediterranean food.
- 1.8 General characteristics of the main food groups.
- 1.9 Fish, molluscs and crustaceans.
- 1.10 Meat and meat products.
- 1.11 Milk and dairy products.
- 1.12 Oils and fats.
- 1.13 Cereals and derivatives.
- 1.14 Vegetables and derived products.
- 1.15 Fruits and derivatives.
- 1.16 Tea, coffee and cocoa.
- 1.17 Alcoholic and non-alcoholic beverages.
- 1.18 Recent techniques for food production and preservation.

Teaching methodologies (including evaluation)

Evaluation methodology : The assessment requires the resolution of one test with a weight of 60% and the individual and group work with a weight of 20 % each. Students who have less than 8 in the test or in the works may take a final exam with 100 % weighting. The approval in the subject requires that in each part the student has a minimum of 8 and that the average of all is at least 10.

Main Bibliography

- Aguilera, C., (1997) História da Alimentação Mediterrânica, Terramar, Lisboa, 268 pp.
- Barham, P., (2002) La Cocina y la Ciência, Editorial Acribia, Zaragoza, 210 pp.
- Guerreiro, M., Mata, P., (2010) A cozinha é um laboratório, Fonte da Palavra, Lisboa, 142 pp.
- Leonardi, J.G. & Azevedo, B.M. (2018). Métodos de Conservação de Alimentos. Revista Saúde em Foco, 10: 51-61.
- Medina, X. (Ed.), (1996). La alimentación mediterránea ? história, cultura, nutrición, Icaria Editorial, Barcelona, 440 pp.
- This, H., (2006) Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor, Columbia University Press, 377 pp.
- Vários autores, (2001). Fundamentos de tecnologia de los alimentos, editor, Horst-Dieter Tscheuschner, Editorial Acribia, S. A., Zaragoza, 760 pp.
- Vicente, A.M. (2010) Nuevo Manual de Industrias Alimentares, A. Madrid Vicente, Editores, Madrid, 608 pp.
- Valagão, M.M, Célio, V., Gomes, B. (2015) Algarve Mediterrânico Tradição, Produtos e cozinha, Tinta-da-china, Lisboa, 320 pp